



LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA KEWIRAUSAHAAN

**“SPONGECAKE SUKUN” PRODUK OLAHAN SUKUN YANG BERGIZI
TINGGI SEBAGAI ALTERNATIF DIVERSIFIKASI PANGAN**

Diusulkan oleh:

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Dyah Rahmawati | (H34070022/ Tahun 2007) |
| Ulpah Jakiyah | (H34070010/ Tahun 2007) |
| Leni Nurul Apriani | (H34070089/ Tahun 2007) |
| Karina Kania | (H34070118/ Tahun 2007) |
| Ana Suanah Khoirunnisa | (H24080069/ Tahun 2008) |

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2010



HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : "Spongecake Sukun" Produk Olahan Sukun yang Bergizi sebagai Alternatif Diversifikasi Pangan
2. Bidang Kegiatan : () PKMP (X) PKMK
() PKMT () PKMM
3. Bidang Ilmu : () Kesehatan () Pertanian
() MIPA () Teknologi dan Rekayasa
(X) Sosial Ekonomi () Humaniora
() Pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan

5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
6. Dosen Pendamping

7. Biaya Kegiatan Total
a. Dikti : Rp 6.250.000
b. Sumber Lain : -
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 7 bulan

Mengetahui
Sekretaris Departemen Agribisnis

Bogor, 4 Mei 2010
Ketua Pelaksana Kegiatan

(Ir. Dwi Rachmina, M.Si) (Dyah Rahmawati)
NIP. 19631227 199003 2 001 NIM. H34070022

Wakil Rektor
Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS) (Yeka Hendra Fatika, SP)
NIP. 19581228198503 1 003 NIP. 19760613200501 1 002



ABSTRAK

Sukun merupakan salah satu bahan pangan lokal yang sampai saat ini pemanfaatannya masih terbatas. Padahal, sukun berpotensi sebagai bahan pangan pengganti beras karena musim panennya yang tidak bersamaan dengan musim panen padi. Dengan demikian keberadaan sukun dapat menjadi alternatif bahan pangan ketika musim paceklik padi. Sayangnya, pengolahan sukun masih sedikit, misalnya digoreng dan dikripik. Oleh karena itu, melalui usaha pengolahan Bolu Sukun diharapkan dapat menjadi alternatif diversifikasi pengolahan sukun sehingga masyarakat memiliki lebih banyak pilihan dalam mengkonsumsi sukun. Bolu Sukun yang diproduksi mempunyai beberapa varian rasa disesuaikan dengan selera sebagian besar masyarakat. Berdasarkan analisis finansial dengan kriteria investasi Net B/C dan Net Benefit diperoleh hasil bahwa usaha ini layak untuk dijalankan.

Kata kunci: Bolu Sukun, Diversifikasi pangan, Kewirausahaan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah yang telah memberikan rahmat dan ridha-Nya kepada kami sehingga kami dapat menyelesaikan Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan “*Spongecake Sukun*” Produk Olahan Sukun yang Bergizi Tinggi sebagai Alternatif Diversifikasi Pangan tepat pada waktu yang telah ditentukan.

Program ini bertujuan mendirikan unit usaha dengan memanfaatkan bahan baku berupa buah sukun yang selama ini pemanfaatannya masih terbatas sekaligus sebagai upaya diversifikasi pangan.

Kami menyadari pelaksanaan program kami tentu tidak lepas dari bantuan pihak lain. Oleh sebab itu, kami ingin menyampaikan terima kasih dan penghargaan kepada:

1. Bapak Yeka Hendra Fatika, SP selaku dosen pembimbing atas saran dan masukannya selama pelaksanaan program yang kami laksanakan.
2. Pihak-pihak lain yang berperan langsung maupun tidak langsung.

Namun demikian, kami menyadari dalam pelaksanaan program masih terdapat kekurangan karena keterbatasan dan kendala yang dihadapi. Oleh karena itu, kami mengharapkan saran dan kritik yang membangun sehingga dengan adanya program ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Bogor, Juni 2010

Penyusun

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Konsumsi beras nasional dinilai sangat tinggi yaitu sekitar 139 kg/kapita/tahun, dibandingkan negara lainnya di Asia seperti Jepang hanya 60 kg dan Malaysia 80 kg/kapita/tahun. Tingginya permintaan beras ini terkait dengan budaya masyarakat Indonesia yang masih terfokus pada beras dan jumlah penduduk Indonesia yang semakin meningkat. Akibatnya untuk memenuhi kekurangan beras tersebut pemerintah melakukan impor. Salah satu bahan pangan yang direkomendasikan sebagai substitusi beras adalah buah sukun karena sukun memiliki kandungan gizi yang hampir sama dengan bahan pangan lainnya. Secara rinci, kandungan gizi sukun dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Komposisi kandungan gizi sukun dan beberapa bahan pangan lainnya dalam 100 gr bahan

| Jenis bahan pangan | Energi (kal) | Protein (g) | Lemak (g) | Karbohidrat (g) |
|--------------------|--------------|-------------|-----------|-----------------|
| Tepung sukun | 302 | 3,6 | 0,8 | 78,9 |
| Buah sukun tua | 108 | 1,3 | 0,3 | 28,2 |
| Beras | 360 | 6,8 | 0,7 | 78,9 |
| Jagung | 129 | 4,1 | 1,3 | 30,3 |
| Ubi kayu | 146 | 1,2 | 0,3 | 34,7 |
| Ubi jalar | 123 | 1,8 | 0,7 | 27,9 |
| Kentang | 83 | 2,0 | 0,1 | 19,1 |

Sumber: FAO, 1972 dalam Widayati E, dan W. Damayanti 2000

Pemanfaatan buah sukun di Indonesia masih terbatas pada sukun goreng, rebus, dan kripi. Diversifikasi produk dari sukun masih sangat terbatas, padahal sukun merupakan salah satu komoditas yang mudah rusak dan musiman, sehingga harga buah sukun segar relatif murah pada saat musim panen. Melihat adanya peluang tersebut, kami mengembangkan produk olahan sukun tepatnya berasal dari tepung sukun yaitu bolu sukun. Dengan pembuatan sukun menjadi bolu sukun, diharapkan dapat menjadikan sukun sebagai bahan pangan yang bernilai ekonomi tinggi dan bolu sukun sebagai makanan yang bergizi tinggi. Kami juga mencoba menjadikan usaha ini sebagai unit usaha yang dapat menghasilkan keuntungan tetapi menghasilkan produk yang berkualitas dengan harga yang terjangkau sehingga produk ini dapat dinikmati seluruh lapisan masyarakat.

1.2. Perumusan Masalah

Tanaman sukun, *Arthocapus altilis* Park. tergolong tanaman tropik sejati, tumbuh paling baik di dataran rendah yang panas. Tanaman ini tumbuh baik di daerah basah, tetapi juga dapat tumbuh di daerah yang sangat kering asalkan ada air tanah dan aerasi tanah yang cukup. Sukun bahkan dapat tumbuh baik di pulau karang dan di pantai. Di musim kering, di saat tanaman lain tidak dapat atau merosot produksinya, justru sukun dapat tumbuh dan berbuah lebat.

Sukun dapat dijadikan sebagai pangan alternatif karena keberadaannya tidak seiring dengan pangan konvensional (beras), artinya keberadaan pangan ini dapat menutupi kekosongan produksi pangan konvensional. Sukun dapat dipakai sebagai pangan alternatif pada bulan-bulan Januari, Februari dan September, dimana pada bulan tersebut terjadi paceklik padi. Musim panen sukun dua kali setahun. Panen raya bulan Januari-Februari dan panen susulan pada bulan Juli-

Agustus. Di Indonesia, daerah penyebaran hampir merata di seluruh daerah terutama Jawa.

Namun, saat ini keanekaragaman produk dari sukun masih sangat terbatas. Keterbatasan pemanfaatan buah sukun di Indonesia disebabkan kurangnya informasi tentang komoditi sukunitu sendiri. Padahal komoditi ini sangat potensial apabila dikembangkan sebagai usaha dalam menganekaragamkan jenis produk olahan sukun. Oleh karena itu, kami mengembangkan produk olahan sukun tepatnya berasal dari tepung sukun yaitu bolu sukun. Dengan pembuatan sukun menjadi bolu sukun, diharapkan akan menjadikan sukun sebagai bahan pangan yang bernilai ekonomi tinggi dan menjadikan bolu sukun ini sebagai makanan yang bergizi tinggi. Kami juga mencoba menjadikan usaha ini sebagai unit usaha yang dapat menghasilkan keuntungan, tapi tetap menghasilkan produk yang berkualitas dan dengan harga yang terjangkau sehingga produk ini dapat dinikmati seluruh lapisan masyarakat.

1.3. Tujuan Program

Tujuan dari program ini adalah untuk mendirikan usaha pembuatan bolu yang berbahan dasar tepung sukun dalam upaya:

1. Mengurangi konsumsi beras sebagai bahan pangan pokok.
2. Memperkenalkan produk olahan dari sukun kepada masyarakat luas khususnya mahasiswa IPB.
3. Membuka peluang usaha dalam pembuatan bolu dengan bahan dasar buah sukun.
4. Mengembangkan produk bolu sukun yang lezat dan bergizi tinggi.
5. Menciptakan lahan baru bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu dan jiwa wirausahanya dalam skala industri kecil.
6. Memaksimalkan *profit* dari usaha pengolahan dan pemasaran bolu sukun.
7. Menganekaragamkan jenis produk olahan berbahan dasar sukun yang masih terbatas pemanfaatannya.

1.4. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dengan adanya program ini adalah dapat membuka peluang usaha khususnya bagi kami selaku pelaksana program dan umumnya bagi masyarakat luas. Selain itu, dengan program ini diharapkan dapat menciptakan makanan alternatif bolu sukun yang lezat dan bergizi tinggi serta dapat meningkatkan nilai tambah buah sukun itu sendiri. Dengan dilaksanakannya program ini diharapkan dapat terbentuk unit usaha yang *profitable* dan berkesinambungan.

1.5. Kegunaan Program

Kegunaan dari pelaksanaan program ini diantaranya yaitu:

1. Untuk Diri Sendiri

Kegiatan ini dapat menjadi sarana untuk menuangkan ide-ide usaha yang kreatif dan juga sebagai sarana untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan sekaligus pembelajaran untuk berwirausaha.

2. Untuk Kelompok
Kegiatan ini dapat menjadi sarana untuk menumbuhkan sikap kerja sama antar individu yang berada dalam satu tim sehingga tujuan bersama dapat dicapai.
3. Untuk Masyarakat
Dapat dijadikan sebagai makanan pengganti beras dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan sukun sehingga dapat menginspirasi masyarakat untuk mengembangkan usaha sejenis.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Tanaman sukun merupakan tanaman tropik sehingga hampir semua daerah di Indonesia dapat tumbuh, baik di dataran rendah maupun di dataran tinggi. Berdasarkan data Departemen Pertanian, Propinsi Jawa Barat merupakan sentra produksi sukun terbesar di Indonesia yang mampu menghasilkan 14.252 ton pada tahun 2005. Dengan demikian pembentukan unit usaha pengolahan sukun di Jawa Barat merupakan keputusan yang tepat terkait dengan ketersediaan bahan baku.

Tanaman sukun mempunyai arti penting dalam menopang kebutuhan sumber pangan karena sumber kalori dan kandungan gizinya yang tinggi. Selain itu, sukun tergolong tanaman yang mudah dibudidayakan baik secara tradisional pada lahan sempit seperti pekarangan, ladang, atau kebun maupun dibudidayakan secara komersial pada lahan yang relatif luas. Saat ini pemanfaatan sukun sebagai produk olahan masih terbatas misalnya digoreng atau dikukus. Padahal jika melihat potensi yang ada, sukun dapat dibuat aneka makanan dengan nilai gizi dan ekonomi yang tinggi juga. Usaha pembuatan bolu berbahan dasar sukun diharapkan akan memperkaya keanekaragaman jenis produk olahan dari sukun sehingga dapat menarik konsumen dan membuat konsumen lebih akrab dengan olahan dari sukun ini mengingat konsumen bolu yang terbuat dari tepung terigu cukup besar. Diharapkan bolu sukun ini juga dapat mencapai tingkat pemasaran yang sama dengan bolu yang terbuat dari tepung terigu. Akhirnya, produk ini diharapkan dapat mendorong penurunan konsumsi beras masyarakat.

Proses pembuatan bolu sukun dilakukan oleh semua anggota kelompok yang nantinya akan dibantu oleh dua orang tenaga kerja yang berasal dari masyarakat sekitar untuk menunjang kelancaran proses produksi ini. Disamping itu, perekrutan tenaga kerja dari masyarakat ini untuk menciptakan kesempatan kerja dan mengenalkan cara pembuatan bolu sukun. Dalam jangka panjang diharapkan akan bermunculan produk-produk sejenis yang dikembangkan oleh masyarakat sendiri sehingga usaha tersebut mampu meningkatkan pendapatan masyarakat.

III. METODE PENDEKATAN

4.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

1. Perencanaan Produksi

Proses produksi “Bolu Sukun” dilakukan di salah satu rumah anggota kelompok yaitu Leni yang berlokasi di Babakan Lebak, Dramaga. Pengadaan bahan baku akan dilakukan dengan menjalin kerja sama dengan masyarakat sekitar demi kelancaran proses produksi. Produksi “Bolu

Sukun” ini direncanakan akan diproduksi sebanyak 200 buah berukuran 30 cm dalam jangka waktu 6 bulan memproduksi 8-9 buah setiap minggunya. Produksi akan ditambah apabila permintaan melebihi target pemasaran.

a. Cara Memproduksi Barang

1. Alat dan Bahan yang Dibutuhkan

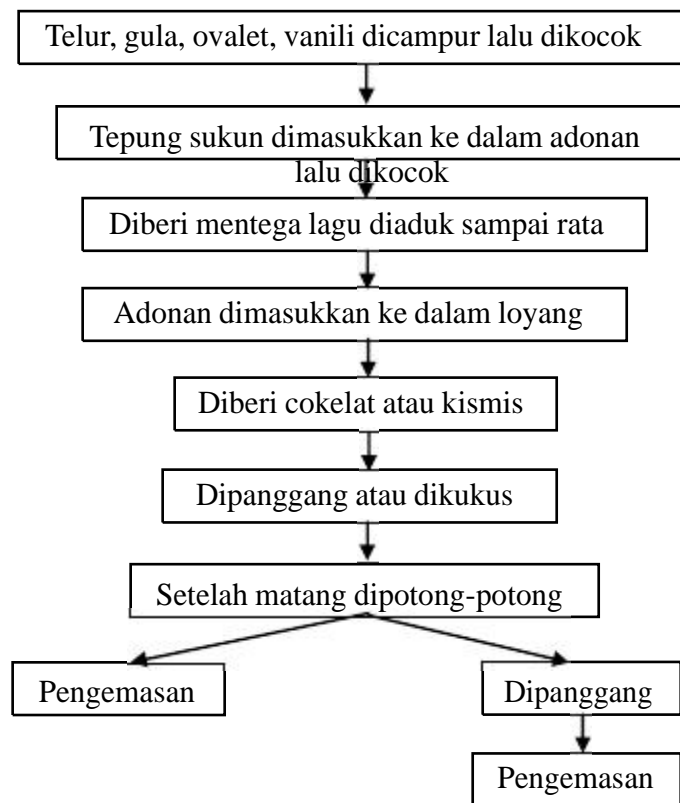
Alat :

- Mixer
- Wajan + spatula
- Loyang
- Oven
- Kompor
- Pisau
- Timbangan
- Wadah/baskom

Bahan :

- 250 gram tepung sukun
- 4 butir telur
- 200 gram gula
- 1 bks vanili
- 150 gram mentega cair
- 1 sdt ovalet
- coklat
- kismis

2. Diagram Alir Pembuatan “Bolu Sukun”



Gambar 1. Diagram alir pembuatan Bolu Sukun

b. Fasilitas Produksi yang Dibutuhkan dan Kapasitasnya

1. Sarana

- Bangunan
 - 1 unit dapur
- Peralatan
 - 1 unit mixer
 - 1 unit wajan
 - 1 unit spatula
 - 3 unit loyang bolu

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

- 3 unit loyang datar
- 2 unit pisau
- 4 unit wadah/baskom
- 1 unit ko,por
- 1 unit timbangan

2. Prasarana

- Listrik
- Air

2. Perencanaan Pemasaran

Strategi pemasaran dilakukan dengan menerapkan 4P (*Product, Price, Place, Promotion*) yang merupakan bauran pemasaran yang harus diperhatikan agar usaha ini berhasil. Berikut ini penjelasan mengenai strategi pemasaran yang dilakukan:

▪ *Product*

Produk yang kami produksi adalah **bolu sukun** dengan merek dagang “**Spongecake Sukun**”. Pengemasan Spongecake Sukun dibagi menjadi dua yaitu kemasan besar dan kemasan kecil-kecil yang dipotong-potong dari Spongecake Sukun yang besar. Untuk pemasarannya sendiri, dipasarkan menjadi dua jenis yaitu Spongecake sekali panggang dan dua kali panggang. Untuk Spongecake ukuran besar hanya ada satu jenis yaitu Spongecake sekali panggang sedangkan yang ukuran kecil ada dua jenis yaitu Spongecake sekali panggang dan dua kali panggang (bolu kering). Keunggulan produk ini yaitu kandungan gizinya setara dengan kandungan gizi beras sehingga dapat dijadikan pangan alternatif pengganti beras.

▪ *Place*

Tempat pemasaran produk kami yang pertama adalah di kampus IPB Darmaga, Bogor. Hal tersebut karena letaknya yang strategis dan memiliki potensi pasar makanan yang cukup bagus. Selain itu, biaya yang dikeluarkan untuk pemasaran juga relatif murah.

▪ *Price*

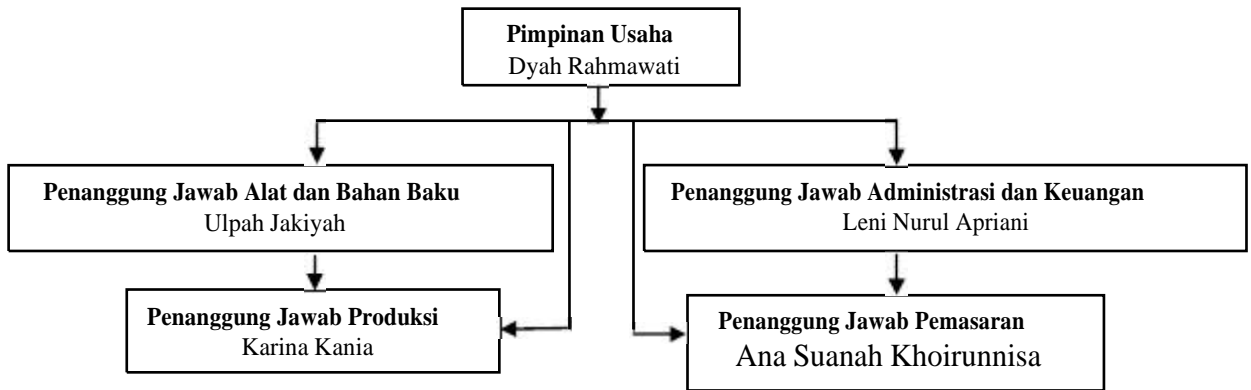
Harga yang kami tetapkan untuk produk ini dibedakan oleh dua hal yaitu ukuran dan jenis produknya. Untuk Spongecake sukun sekali panggang ukuran besar seharga Rp 22.000 dan ukuran kecil (*pieces*) baik sekali panggang atau dua kali panggang (bolu kering) seharga Rp 2.000

▪ *Promotion*

Promosi ini dilakukan dengan tujuan agar produk kami dikenal oleh masyarakat dan menimbulkan ketertarikan untuk mengkonsumsinya. Selain itu, diharapkan dengan cara promosi ini akan meningkatkan permintaan masyarakat. Promosi Spongecake sukun akan dilakukan melalui dua cara yaitu promosi secara langsung dan tidak langsung.

3. Perencanaan Manajemen

Struktur organisasi usaha pembuatan “**bolu sukun**” dapat dilihat pada bagan di bawah ini:



Gambar 2. Bagan Struktur Organisasi Usaha

Dalam pelaksanaan teknisnya, proses produksi dilakukan bersama-sama oleh semua anggota kelompok.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

4.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program atau usaha Bolu Sukun ini dimulai pada tahun 2010, tepatnya pada pertengahan bulan Februari. Namun, pada bulan tersebut proses produksi belum dilaksanakan dan baru dilaksanakan pada bulan Maret. Proses produksi dimulai dari pencarian bahan baku yang dilakukan di beberapa tempat yaitu di Leuwiliang, Jakarta, Tasikmalaya dan Majalengka. Akhirnya bahan baku, khususnya tepung sukun diperoleh di daerah Tasikmalaya.

Proses pembuatan dilakukan di salah tempat tinggal anggota tim PKMK yaitu di tempat tinggal Karina yang terletak di daerah Babakan Tengah, Darmaga, Bogor.

4.2 Tahapan Pelaksanaan atau Jadwal Faktual

Kegiatan ini telah dilaksanakan selama 3 bulan. Kegiatan tersebut tercantum dalam tabel di bawah ini:

Tabel 2. Jadwal faktual pelaksanaan program

| No. | Uraian | Bulan Februari | Bulan Maret | Bulan April | Bulan Mei |
|-----|----------------------------|----------------|-------------|-------------|-----------|
| 1. | Persiapan kegiatan | ■ | | | |
| 2. | Pengadaan alat dan bahan | | ■ | ■ | ■ |
| 3. | Produksi dan pemasaran | | ■ | ■ | ■ |
| 4. | Evaluasi kegiatan | | | ■ | ■ |
| 5. | Laporan monitoring program | | | ■ | ■ |

4.3 Pelaksanaan

Berikut ini uraian pelaksanaan program lebih lanjut :

1. Persiapan Kegiatan
Hal-hal yang terkait dengan persiapan kegiatan adalah survei, koordinasi dengan pemasok bahan baku, dan persiapan tempat produksi.
2. Pengadaan Alat dan Perlengkapan

Pengadaan alat dan bahan dilakukan selama sekitar dua minggu di beberapa pasar tradisional dan pasar modern.

3. Proses Produksi

Proses produksi yang dilakukan mulai dari pencampuran telur, gula, ovalet, dan vanili sampai proses pemanggangan seperti pada bagan proses pembuatan di atas. Saat ini, bolu sukun telah diproduksi dalam tiga varian rasa, yaitu coklat, keju, dan fla. Dalam proses produksi sampai saat ini masih dilakukan oleh semua anggota kelompok, tetapi ke depannya kami berharap dapat merekrut karyawan di luar anggota kelompok.

4. Penjualan dan Pemasaran

Pemasaran dilakukan di lingkungan kampus. Target pemasaran yang utama adalah mahasiswa IPB dengan memposisikan produk sebagai makanan yang mengenyangkan dan bergizi. Strategi promosi yang dilakukan saat ini adalah *mouth to mouth* karena strategi ini dirasa paling efektif. Rencana promosi ke depan akan dilakukan penyebaran leaflet dan promosi melalui internet untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

5. Evaluasi

Adanya evaluasi bertujuan untuk melihat produktivitas serta perkembangan usaha. Tahap ini dilakukan secara berkala setiap satu bulan sekali.

4.4. Instrumen Pelaksanaan

Instrumen yang digunakan dalam usaha ini berupa peralatan dan perlengkapan yang mendukung proses produksi, diantaranya adalah oven panggang, baskom, loyang, kompor, pisau, mixer, timbangan, serta box kue. Instrumen tersebut, menjadi asset dari usaha ini, yang mengalami re-investasi pada bulan ke-6, kecuali untuk oven panggang dan mixer.

4.5. Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 3. Rancangan Biaya

| | |
|----------------------------|-----------|
| Penerimaan | 5.854.500 |
| Pengeluaran | |
| Investasi | 865.000 |
| Biaya operasional | |
| a. Biaya administrasi | 195.000 |
| b. Biaya bahan baku | 3.114.500 |
| c. Biaya gas, listrik, air | 180.000 |
| d. Upah tenaga kerja | 1.200.000 |
| e. Biaya promosi | 300.000 |
| | |
| Total pengeluaran | 5.854.500 |
| Saldo | - |

Tabel 4. Realisasi Biaya

| | |
|----------------------------|-----------|
| Penerimaan | 6.250.000 |
| Pengeluaran | |
| Investasi | 1.168.500 |
| Biaya operasional | |
| a. Biaya administrasi | 176.600 |
| b. Biaya bahan baku | 2.929.900 |
| c. Biaya gas, listrik, air | 240.000 |
| d. Upah tenaga kerja | 640.000 |
| e. Biaya promosi | 912.000 |
| f. Biaya transportasi | 165.000 |
| Total pengeluaran | 6.250.000 |
| Saldo | - |

I. HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha Bolu Sukun yang telah dijalankan selama empat bulan, yaitu dari bulan Februari hingga Mei. Pelaksanaan program diawali dengan pembelian

peralatan dan perlengkapan pada pertengahan Februari sehingga belum ada kegiatan produksi pada bulan tersebut. Proses produksi dimulai pada bulan Maret. Selama periode produksi, yaitu bulan Maret sampai Mei, Bolu Sukun yang diproduksi ada tiga varian rasa coklat, keju dan fla. Jumlah Bolu Sukun yang diproduksi selama periode bulan Februari sampai Mei dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Jumlah produksi

| No | Varian rasa | Jumlah (potong) |
|----|-------------|-----------------|
| 1 | Coklat | 240 |
| 2 | Fla | 10 |
| 3 | Keju | 120 |

Bolu Sukun yang diproduksi dijual dalam dua ukuran, yaitu ukuran kecil dengan harga Rp 2.000 dan ukuran besar (1 loyang ukuran 26 cm) dengan harga Rp 20.000. Dalam rangka promosi, kami telah mengikuti bazar yang diadakan di kampus dan memasarkan produk di kelas-kelas. Oleh karena itu, semua produk yang dibuat tidak seluruhnya dijual. Ada sebagian bolu yang digunakan sebagai untuk kegiatan promosi dan uji coba produk.

Untuk melihat kelayakan dari usaha ini, kami melakukan perhitungan dengan menggunakan beberapa kriteria investasi dalam *cash flow*, diantaranya adalah *Net Present Value (NPV)* serta *Net Benefit Cost Ratio (Net B/C)*. Setelah melakukan perhitungan *Cash flow* dengan menggunakan umur usaha 7 bulan (lampiran), didapatkan hasil berikut ini :

- a. $NPV = Rp\ 3.027.000$
 $NPV \geq 0$, maka usaha ini layak untuk dijalankan
- b. $NET\ B/C = 3$
Karena $Net\ B/C > 1$ maka usaha ini layak untuk dijalankan.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Usaha Bolu Sukun cukup prospektif untuk dijalankan karena merupakan usaha yang inovatif dengan memanfaatkan bahan baku yang selama ini masih terbatas penggunaannya. Dengan adanya Bolu Sukun, produk olahan berbahan dasar buah sukun akan semakin bervariasi sehingga masyarakat memiliki pilihan yang lebih banyak. Produk ini juga dapat dijadikan makanan pengganti beras karena sifatnya yang mengenyangkan sehingga diharapkan dapat mengurangi konsumsi beras. Bolu Sukun juga hadir dalam beberapa varian rasa yang disesuaikan dengan pilihan rasa yang banyak disukai masyarakat. Dari segi harga, Bolu Sukun bersaing dengan harga makanan sejenis. Usaha ini pun layak untuk dijalankan, dengan melakukan perhitungan 2 kriteria investasi yang ada, yaitu NPV dan Net B/C.

6.2. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk pengembangan program ini antara lain adalah menjaga kontinuitas produksi bolu sukun, menjaga kontinuitas bahan baku tepung sukun, meminimalkan biaya produksi, melakukan survei preferensi konsumen secara berkala, serta pemasaran yang lebih intensif.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan

1) Rapat Anggota Kelompok



1) Bahan-bahan Bolu Sukun



Tepung Sukun



Tepung Terigu



Telur



Gula Pasir



Vanili



Baking Powder



Susu Bubuk

2) Cara Pembuatan Bolu Sukun



Pembuatan Fla



Pencampuran bahan



Pencampuran dengan mixer



Pencampuran telur putihnya



Pencampuran bahan dengan putih telur



Hasil Pemanggangan



Bolu siap dipasarkan

Lampiran 2. Rincian Penggunaan Biaya

Cash Flow Spongecake sukun

| No. | Uraian | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------|---------------------------------|-----------|-----------|-----------|---------|---------|---------|---------|
| I. | Inflow | | | | | | | |
| | 1. Dana Dikti | 1.000.000 | 3.375.000 | 1.575.000 | - | - | - | |
| | 2. Hasil Penjualan | - | 36.000 | 114.500 | 236.500 | 880.000 | 880.000 | 880.000 |
| | Total Inflow | 1.000.000 | 3.411.000 | 1.689.500 | 236.500 | 880.000 | 880.000 | 880.000 |
| II. | Outflow | | | | | | | |
| | 1. Biaya Investasi | | | | | | | |
| | a. Wajan | 20.000 | | | | | | |
| | b. Spatula | 6.000 | | | | | | |
| | c. Pisau | 16.000 | | | | | | |
| | d. Timbangan | 50.000 | | | | | | |
| | e. Baskom | 30.000 | | | | | | |
| | f. Oven | 250.000 | | | | | | |
| | g. Loyang bolu | 40.000 | | | | | | |
| | h. Kuas | 5.000 | | | | | | |
| | i. Kompok | 200.000 | | | | | | |
| | j. Mixer | 250.000 | | | | | | |
| | k. Loyang datar | 24.000 | | | | | | |
| | l. Box | 30.000 | | | | | | |
| | m. Regulator | 50.000 | | | | | | |
| | n. Tabung gas | 150.000 | | | | | | |
| | o. Gunting | 5.500 | | | | | | |
| | p. Streples | | 4.000 | | | | | |
| | q. Tempat uang | 30.000 | | | | | | |
| | r. Ayakan | 5.000 | | | | | | |
| | s. Sendok | 3.000 | | | | | | |
| | t. Cetakan | | | | 18.000 | | | |
| | Total investasi | 1.164.500 | 4.000 | | 18000 | | | |
| | 2. Biaya Operasional | | | | | | | |
| | a. Biaya administrasi | | | | | | | |
| | Print proposal | 16.200 | | | | | | |
| | Fotokopi proposal | 10.800 | | | | | | |
| | Jilid | 12.500 | | | | | | |
| | CD | 6.000 | | | | | | |
| | Print laporan kemajuan | | | 81.100 | | | | |
| | Print laporan akhir | | | | | 50.000 | | |
| | Total biaya administrasi | 45.500 | | 43.700 | 37.400 | 50.000 | | |
| | b. Bahan baku | | | | | | | |
| | Tepung sukun | 125.500 | | 70.000 | | | 70.000 | |

Habr Cipta Diinludunl Undang-Undang

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

| | | | | | | | |
|-------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Telur | 24.500 | 21.000 | 7.600 | 82.700 | 187.000 | 187.000 | 187.000 |
| Tepung terigu | 2.000 | | 1.800 | 8.300 | 9.600 | 9.600 | 9.600 |
| Gula pasir | 20.000 | | 8.500 | 18.500 | 54.000 | 54.000 | 54.000 |
| Mentega | 66.500 | | | 49.500 | 150.000 | 150.000 | 150.000 |
| Ovalet | 21.000 | | | | 49.000 | 49.000 | 49.000 |
| Baking powder | 2.500 | | | | | 2.500 | 2.500 |
| Vanili | 8.000 | | | | | 8.000 | 8.000 |
| Coklat bubuk | 2.000 | | | 1.500 | | 2.000 | 2.000 |
| Coklat blok | | 7.000 | | 6.500 | 28.000 | 21.000 | 21.000 |
| Selai stroberi | 7.000 | | | | | | |
| Susu cair | | 3.500 | | | 70.000 | 70.000 | 70.000 |
| Susu bubuk | | 1.000 | | 12.000 | 40.000 | 40.000 | 40.000 |
| Tepung maizena | | 1.000 | | | 20.000 | 20.000 | 20.000 |
| Chocochips | 5.000 | | | | | | |
| Kertas duplek | | 2.500 | | 9.200 | | 15.000 | |
| Selotip | | 4.000 | | | | 4.000 | |
| Isi straples | | 1.000 | | | | | 1.000 |
| Plastik | 44.000 | | | | | | |
| Kertas roti | 20.000 | | | | | | |
| Cup | | | | 3.000 | 6.000 | 6.000 | 6.000 |
| Pir | | | | 15.500 | 46.500 | 46.500 | 46.500 |
| Keju | | | | 16.500 | 49.500 | 49.500 | 49.500 |
| Total biaya bahan baku | 348.000 | 41.000 | 87.900 | 223.600 | 709.600 | 804.100 | 716.100 |
| c. Biaya gas, listrik, air | | 10.800 | 4.200 | 30.000 | 65.000 | 65.000 | 65.000 |
| d. Upah tenaga kerja | 20.000 | 20.000 | 50.000 | 100.000 | 150.000 | 150.000 | 150.000 |
| e. Biaya promosi | | | | | | | |
| Leaflet | | | | | 50.000 | 50.000 | 50.000 |
| Sewa stand | | | | 75.000 | 150.000 | 150.000 | 150.000 |
| Label | | | 2.000 | 4.000 | 42.000 | 42.000 | 42.000 |
| Banner | | | | 105.000 | | | |
| Total biaya promosi | | | 2.000 | 84.000 | 242.000 | 242.000 | 242.000 |
| f. Biaya transportasi | 57.000 | 76.000 | | 8.000 | 8.000 | 8.000 | 8.000 |
| III. Total Outflow | 1.635.000 | 151.800 | 225.200 | 563.200 | 1.224.600 | 1.269.100 | 1.181.100 |
| IV. Net Benefit | (635.000) | 3.259.200 | 1.764.300 | (326.700) | (344.600) | (389.100) | (301.100) |
| DF (15%) | 0,987654 | 0,975461 | 0,963418 | 0,951524 | 0,939777 | 0,928175 | 0,916716 |
| PV | (627.160,49) | 3.179.222,68 | 1.699.758,96 | (310.862,98) | (323.847,18) | (361.152,84) | (276.023,17) |
| PV positif | 4.878.982 | | | | | | |
| PV negatif | (1.899.047) | | | | | | |
| NPV | 3.027.000 | | | | | | |
| Net B/C | | 3 | | | | | |

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.